WAICO GROUP

ARROTONDATRICE VERTICALE A COCLEA

DOUGH
ROUNDER

DATI TECNICI
technical data

AC1000

- Variatore di velocità cilindro di arrotondamento
- Range di utilizzo min 50 - max 1000 g
- Idratazione max impasto 68% - 70%
- 4 ruote piroettanti - 2 anteriori con freno
- Idratazione max impasto 68% - 70%

- Rounding cylinder speed variator
- Gramage range min 50 max 1000 g
- Max dough hydration 68% - 70%
- 4 rotating wheels - 2 front ones with brake
- Max dough hydration 68%-70%



- Coclea con disegno specifico e di dimensioni maggiorate per consentire un'ottimale lavorazione della pallina di pasta

- Screw cylinder specifically designed with larger dimensions in order to get an excellent processing of the bun





WAICO GROUP

VITELLA È UN BRAND DI WAICO GROUP
www.vitellasrl.com

WAICO srl - Via Scotte, 1 - 36033 Isola Vicentina (VI) Italia
Phone +39 0445 1716598 - info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

AD Matteo Bonaldi • Graphic E.LE'VA

vitella

PRODUCT RANGE

Spezzatrici, arrotondatrici e presse per pasta
Dough dividers, rounders and presses



vitella

WAICO GROUP

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI

BUN ROUNDING DIVIDERS

CARATTERISTICHE COMUNI
COMMON CHARACTERISTICS

- Idratazione massima 65%
- Range di utilizzo min 12 - max 500 g (a seconda del gruppo di taglio installato)
- Ruote e piedini stabilizzatori

- Max hydration 65%
- Gramage range min 12 g max 500 g according to the chosen cutting group
- Stabilizing wheels and feet

SPA - AUTOMATICHE / AUTOMATIC
- **Ciclo, pressata, taglio e arrotondamento automatico e programmabile**
- Automatic and programmable pressing, cutting and rounding operations

SPA AUTOMATICA È APPROVATA E CERTIFICATO DALL'ASSOCIAZIONE VERA PIZZA NAPOLETANA
SPA AUTOMATIC IS APPROVED AND CERTIFIED BY THE ASSOCIAZIONE VERA PIZZA NAPOLETANA



SPASA - SEMI AUTOMATICHE / SEMI AUTOMATIC
- **Ciclo, pressata e taglio automatico programmabile, arrotondamento manuale**
- Automatic and programmable pressing and cutting operations. Rounding manually carried out



SPAM - MANUALI / MANUAL
- **Ciclo, pressata, taglio e arrotondamento totalmente manuale**
- Manual pressing, cutting and rounding operations



SPEZZATRICI E PRESSE

DIVIDERS AND PRESSES

CARATTERISTICHE COMUNI
COMMON CHARACTERISTICS

- Idratazione max >85%
- Range di utilizzo min 10 - max 2000 g (a seconda del gruppo di taglio installato)
- Versioni doppio taglio vasca rettangolare

- Max hydration >85%
- Gramage range min 10 g max 2000 g according to the chosen cutting group
- Double cut - rectangular basin version

SA - AUTOMATICHE / AUTOMATIC
- **Ciclo, pressata e taglio automatico programmabile**
- **Versione pressa burro**
- **4 ruote piroettanti**
- Automatic and programmable pressing and cutting operations
- Butter press version
- 4 rotating wheels



SSA - SEMI AUTOMATICHE / SEMI AUTOMATIC
- **Ciclo, pressata e taglio semiautomatico mediante joystick**
- **Regolatore di pressione (20/40bar) optional**
- **Versione pressa burro**
- **4 ruote piroettanti**
- Semi automatic version: pressing and cutting operations carried out by means of a joystick
- Pressure regulator (20-40 bar) option
- Butter press version
- 4 rotating wheels



SM - MANUALI / MANUAL
- **Ciclo pressata e taglio totalmente manuale**
- **4 ruote piroettanti**
- Manual Pressing and cutting operations
- 4 rotating wheels



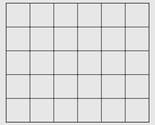
VERSIONI DISPONIBILI
AVAILABLE VERSIONS

Vasca rettangolare **20 / 42 divisioni**
Vasca rotonda **20 divisioni**
Vasca esagonale **19 / 37 divisioni**
Rectangular basin 20 / 42 divisions
Round basin 20 divisions
Hexagonal basin 19 / 37 divisions

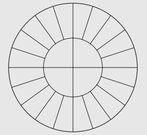
WAICO GROUP

SPEZZATRICI: VASCHE E GRIGLIE

DOUGH DIVIDERS: BASINS AND GRIDS



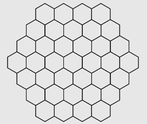
VASCA RETTANGOLARE
RECTANGULAR BASIN
- **Da 10 a 120 div.**
- From 10 to 120 divisions
- **Min 10 g / Max 2000 g**



VASCA ROTONDA
ROUND BASIN
- **16 / 20 / 24 div.** / divisions
- **Min 190 g / Max 1200 g**



PRESSA BURRO
BUTTER PRESS
- **Unica**
- Unique (no divisions)



VASCA ESAGONALE
HEXAGONAL BASIN
- **19 / 37 / 37m div.** / divisions
- **Min 30 g / Max 500 g**









GRIGLIE DI TAGLIO OPTIONAL
- **Da 2 a 80 divisioni**
- **Taglio triangolo (24/40/60div)**
- **Taglio baguette**
- **Taglio quadrato**
- **Taglio filone**
- **Taglio teglia, ecc.**

CUTTING GRIDS (OPTION
- From 2 to 80 divisions
- Triangular shape (24/40/60div)
- Baguette shape
- Square shape
- Bread loaf shape
- Baking tray shape, ecc.

